

Nuova **pizza** al contrario, caffè e letture teatrali Gli appuntamenti di oggi

Cominciano stamattina i corsi stellati ai fornelli

Tutto il meglio della grande ristorazione campana sarà riunito oggi a Cibo a Regola d'Arte: pizzaioli e cuochi stellati saranno a Napoli a raccontare il loro rapporto con le tradizioni di cui sono orgogliosi ambasciatori. Ospiti attesi gli chef stellati della penisola sorrentina, Gennaro Esposito, della «Torre del Saracino» di Seiano, due stelle Michelin, e Alfonso e Livia Iaccarino, del bistellato «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui due Golfi, che si alterneranno in due masterclass (alle 13 e alle 15) sul rigore della tradizione, il metissage e la cucina internazionale del Sud. Insieme a loro l'attore Lino Guanciale e la conduttrice Roberta Capua. Ampio spazio sarà dedicato alla pizza: a Napoli non potrebbe essere altrimenti. E allora il primo dei corsi di cucina, in collaborazione con Ferrarelle, sarà tenuto da Franco Pepe, il maestro di Caiazzo famoso in tutto il mondo per la leggerezza dei suoi

impasti. A lui il compito di spiegare tutti i trucchi per realizzare una pizza perfetta anche nel forno di casa. Nella masterclass delle 17, invece, Rosanna Marziale, chef una stella Michelin delle «Colonne Marziale» di Caserta, e Gino Sorbillo, esponente di una vera e propria dinastia di pizzaioli napoletani, metteranno in evidenza come la pizza da street food, economica e popolare, sia riuscita ad approdare persino sulle tavole stellate. Marziale presenterà la nuova variante, con la mela annurca, della sua famosa pizza al contrario.

A tenere, invece, le lezioni di oggi due tra i migliori chef della città partenopea, Lino Scarallo di «Palazzo Petrucci» e Gianluca D'Agostino del «Veritas». Scarallo, che distribuirà il suo lievito madre vecchio di 50 anni, insegnerà a realizzare panini e pagnotte, mentre D'Agostino si cimenterà nella maccaronara, antica pasta irpina a base di semola. A rivendicare le sue origini napoletane ci sarà anche Alessandro Borghese, reduce dell'inaugura-

zione del nuovo ristorante milanese, «Il lusso della semplicità». Borghese metterà la sua doppia anima, romana e partenopea, in un supplì di mare. La Campania sarà protagonista anche dei talk di oggi, le conversazioni intorno al tema del cibo con personaggi della cultura e della gastronomia. Alle 12 appuntamento con Davide Roveto dell'Accademia Vergnano e lo scrittore Stefano Piedimonte per parlare di caffè. Alle 14 si parlerà di dieta mediterranea e di economia del food: l'assessore regionale **Amedeo Lepore** e Nicola Oddati della Società Campana Beni Culturali si confronteranno con la Marziale e Sorbillo.

Ancora, alle 17,30 gli scrittori Lorenzo Marone e Diego de Silva, entrambi napoletani, convergeranno sull'ironia del cibo narrato. E non poteva mancare, sul palco di Cibo a Regola d'Arte, la mozzarella di bufala, tesoro gastronomico della Campania Felix. A parlarne Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela, Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta, e Alfonso Mattozzi, storico ristoratore napoletano.

Lydia Capasso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Libri e foto

● Il cibo vivrà anche nei libri e nelle immagini a Cibo a Regola d'Arte Napoli: in uno spazio del refettorio di San Domenico Maggiore è stata infatti allestita una libreria con in vendita ricettari e romanzi più belli a tema gastronomico

● In un secondo punto, invece, ospiti e tutti i partecipanti dell'evento potranno farsi ritrarre dai fotografi della kermesse davanti al disegno realizzato appositamente da Gianluca Biscalchini: un Vesuvio da cui fuoriescono i cibi più tipici della cucina del Sud

Chef Gino Sorbillo e Rosanna Marziale



Peso: 63%



Peso: 63%